

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu dari sekian banyak bidang yang menyumbang devisa bagi negara ini. Semakin berkembangnya zaman, semakin berkembang pula bidang pariwisata di Indonesia. Oleh karena itu, baik masyarakat kecil, menengah, maupun atas, sedang berlomba-lomba untuk menaikkan tingkat perekonomian dengan cara memajukan sektor pariwisata. Menurut UU No. 10 Tahun 2009 perihal kepariwisataan. Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah setempat.



*Sumber: (Kementrian Pariwisata 2018)*

**Gambar 1. 1**

#### **Diagram Kunjungan Bulanan Wisatawan Mancanegara Tahun 2017 dan 2018**

Wisata kuliner adalah salah satu penunjang kegiatan pariwisata. Wisata kuliner berhubungan dengan makanan dan pengalaman makan yang terjadi selama bepergian.

Kuliner adalah salah satu komponen dalam sektor pariwisata yang sekarang sedang berkembang pesat. Setiap daerah di Indonesia memiliki kuliner yang berbeda-beda dan menjadi salah satu daya tarik wisatawan untuk mencoba berbagai kuliner ketika berkunjung. Mengembangkan produk agar lebih menarik

banyak dilakukan oleh para pelaku bisnis di bidang kuliner, seperti inovasi produk dari penggunaan bahan, teknik, bahkan tampilan dengan menggunakan pewarna dan dihias dengan berbagai motif .

Makanan yang sehat yaitu makanan yang higienis dan bergizi. Makanan yang higienis adalah makanan yang tidak mengandung kuman penyakit dan tidak mengandung racun yang dapat membahayakan kesehatan. Makanan harus mengandung zat gizi, yang merupakan unsur terkandung dalam makanan yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan manusia.

Penambahan pewarna ke dalam makanan kini mejadi tren dan kebiasaan yang sulit untuk dihilangkan. Telah banyak bukti penggunaan pewarna sintetis yang berbahaya di masyarakat, contohnya hasil penelitian yang terjadi pada makanan jajanan siswa SD di Kecamatan Margaasih Kabupaten Bandung diperoleh data bahwa Rhodamin B pada berbagai jenis kerupuk, jelly/agar-agar, arumanis, dan minuman dalam kadar yang cukup tinggi antara 7,841-3226,55 ppm, sehingga perkiraan asupan yang diterima anak SD rata-rata 0,412 mg/hari (Trestianti, 2003). Meskipun merupakan pewarna yang diizinkan penggunaanya untuk makanan, namun menurut Permenkes RI No 722/Menkes/Per/IX/88, prinsip penggunaan Rhodamin B dalam jumlah yang tidak melebihi standar untuk memperoleh efek yang diinginkan yaitu, rata-rata kurang dari 300 ppm atau 0,03 mg/hari (Winarno dan Rahayu, 1991). Oleh karena itu, perlu dicari sumber-sumber pewarna alami yang dapat digunakan dalam pengolahan pangan, sehingga dapat dihasilkan pewarna yang aman. Salah satu sumber bahan alami yang memiliki potensi di Indonesia dan dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami adalah kulit manggis.

Manggis merupakan pohon buah yang berasal dari Asia Tenggara seperti Indonesia, Malaysia, Myanmar dan Thailand. Secara umum orang hanya mengkonsumsi buahnya saja, namun akhir-akhir ini sedang dikembangkan penelitian terhadap kandungan buah manggis secara utuh, baik pohonnya, buahnya, bahkan kulit manggis sekalipun. “Kulit buah manggis ternyata dilaporkan mengandung kaya senyawa golongan xanton. Dari percobaan isolasi yang dipandu uji aktivitas diketahui senyawa paling aktifnya adalah alfa-

mangostin, gamma-mangostin dan garsinon-E. Penelitian lebih lanjut menunjukkan bahwa ekstrak kulit buah manggis dan senyawa aktifnya memiliki aktivitas farmakologi yaitu anti-alergi, anti-inflamasi, anti-oksidan, anti-kanker, antimikroorganisme, anti-aterosklerosis, dan bahkan anti-HIV. Pada uji toksisitas, ekstrak etanol buah manggis yang mengandung senyawa aktif xanton tidak menunjukkan toksisitas baik secara akut maupun sub-kronis” (Nugroho, 2007).

**Tabel 1. 1 Luas Panen Manggis Menurut Provinsi**

No.	Provinsi/Province	Tahun/Year					Pertumbuhan/ Growth 2017 over 2016 (%)
		2013	2014	2015	2016	2017	
1	Aceh	112	91	115	146	82	-44.19
2	Sumatera Utara	792	624	554	492	681	38.29
3	Sumatera Barat	1,314	1,466	1,556	1,645	1,204	-26.79
4	Riau	1,448	400	1,200	1,002	688	-31.34
5	Jambi	253	101	213	486	232	-52.39
6	Sumatera Selatan	133	307	394	258	269	4.49
7	Bengkulu	300	423	340	393	297	-24.41
8	Lampung	344	458	548	546	768	40.49
9	Kepulauan Bangka Belitung	169	358	300	236	64	-72.86
10	Kepulauan Riau	40	48	39	43	35	-18.34
11	DKIJakarta	-	-	-	-	-	-
12	Jawa Barat	4,844	2,680	7,547	6,226	5,979	-3.97
13	Jawa Tengah	1,602	1,771	1,834	1,839	1,795	-2.36
14	DIYogyakarta	190	271	276	278	229	-17.58
15	Jawa Timur	1,599	1,898	2,797	3,841	1,458	-62.04
16	Banten	1,860	980	1,772	1,392	2,659	91.07
17	Bali	936	1,047	1,872	1,276	256	-79.96
18	Nusa Tenggara Barat	399	396	666	621	442	-28.81
19	Nusa Tenggara Timur	6	5	1	2	2	11.54
20	Kalimantan Barat	181	119	169	78	284	262.60
21	Kalimantan Tengah	161	219	124	109	60	-45.18
22	Kalimantan Selatan	131	122	171	237	260	9.39
23	Kalimantan Timur	46	43	64	58	38	-34.17
24	Kalimantan Utara	-	-	6	4	9	126.90
25	Sulawesi Utara	119	121	103	323	49	-84.74
26	Sulawesi Tengah	102	120	149	153	22	-85.85
27	Sulawesi Selatan	948	864	1,325	947	131	-86.21
28	Sulawesi Tenggara	12	17	25	20	9	-53.28
29	Gorontalo	-	-	-	5	4	-18.22
30	Sulawesi Barat	61	65	207	198	8	-96.11
31	Maluku	52	37	51	60	37	-38.44
32	Maluku Utara	42	146	19	95	8	-91.42
33	Papua Barat	1	0	-	0	-	-100.00
34	Papua	0	2	1	0	-	-100.00
<b>Indonesia</b>		<b>18,200</b>	<b>15,197</b>	<b>24,441</b>	<b>23,010</b>	<b>18,058</b>	<b>-21.52</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura

Bolu merupakan makanan manis (*sweet goods*) yang terbuat dari bahan utama: tepung terigu, gula, telur dan margarin. Sejarah *Cake* sangat panjang dan tidak dapat dilepaskan dengan sejarah roti, yang berasal dari mesir kuno. Secara

Utami Hidally Putri, 2019

Inovasi Produk Penggunaan Kulit Manggis dalam Pembuatan Bolu Kukus Batik  
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

etimologi berdasar Kamus Oxford, kata bolu atau *Cake* (dalam bahasa Inggris) berasal dari kata “Kaka” yang berasal dari bahasa kuno Norse (yaitu bahasa yang di gunakan oleh pendatang dari utara Jerman) di wilayah scandinavia masa era viking pada abad 13. Umumnya bolu ini di panggang di oven atau ada juga yang di kukus seperti bolu kukus atau brownis kukus. Bolu kukus adalah makanan atau bolu yang termasuk kedalam kue tradisional Indonesia.

Era globalisasi sekarang banyak gerakan untuk mempertahankan budaya Indonesia, dengan mengangkat budaya dan memperkenalkan pada wisatawan asing. Batik adalah salah satu budaya Indonesia yang dikenal khas. Dengan ini, peneliti ingin membuat “INOVASI PRODUK PENGGUNAAN KULIT MANGGIS DALAM PEMBUATAN BOLU KUKUS BATIK”.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dalam latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana formulasi resep penggunaan kulit manggis dalam pembuatan bolu kukus batik?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk bolu kukus kulit manggis dengan metode uji organoleptik?
3. Berapa HPP (Harga Pokok Penjualan) bolu kukus batik kulit manggis?
4. Bagaimana strategi pemasaran produk bolu kukus batik kulit manggis?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penulis melakukan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui resep penggunaan kulit manggis dalam pembuatan bolu kukus batik.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk bolu kukus kulit manggis dengan metode uji organoleptik.
3. Untuk mengetahui berapa HPP (Harga Pokok Penjualan) bolu kukus kulit manggis.
4. Untuk mengetahui bagaimana menentukan strategi pemasaran produk bolu kukus kulit manggis.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat secara teoritis dan praktis yang bisa diterapkan kepada pengusaha kuliner lainnya. Kegunaan penelitian ini antara lain:

1. Manfaat penelitian secara teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan bagi penulis tentang penggunaan kulit manggis dalam pembuatan bolu kukus batik.

2. Manfaat penelitian secara praktis

- a. Memberikan tambahan informasi dan wawasan kepada pembaca.
- b. Memberikan informasi bagi pengusaha kuliner tentang pengembangan bisnis terhadap penggunaan kulit manggis dalam pembuatan bolu kukus.